Vino Martvillei

ジョージア
ヴィノ・マルトヴィレ

西ジョージア・サメグレロ地方　シンプル且つ繊細な味がここに！

ジョージア西部の重要ワイン産地イメレティ、そこよりもさらに西に進んだジョージア北西にSamegrelo（サメグレロ）地方があります。この地方の東隣にImereti（イメレティ）、Racha-Lechkhumi（ラチャレチュフミ）、西は黒海、南はGuria（グリア）地方が面しております。ブドウ畑のほとんどは、山間部を縫うように流れる5つの川の渓谷の斜面や丘の中腹にあります。

意外かもしれませんが、気候は亜熱帯気候です。冬は寒く、夏は暑く長いです。高い湿度と豊富な降水量のため、この地方の低地はブドウ栽培に適しておりません。

一方、標高が200m前後以上の川の上流地域や山間部などの標高が高いエリアは事情が異なり、湿度と降水量はかなり低く大陸性気候の影響と内陸からの風の影響を強くうけます。さらに畑が南側の斜面にある場合は、豊かな日照も得られブドウ生育に好影響を及ぼします。エリアや標高、斜面の向きによって素晴らしいワインがつくられているのがSamegrelo（サメグレロ）地方です。

土壌は泥灰土が豊か白亜質粘土石灰土壌です。山間部の斜面や丘の中腹では、その粘土石灰の上層を炭素を豊富に含んだ泥灰土や砂利、黄土が構成しております。

栽培や醸造面においても、南隣Guria（グリア）地方と同じくSamegrelo（サメグレロ）地方はとても希有な特徴を有しており、20世紀までmaghlari（マグラリ）という葡萄のつたを木に這わせる栽培方法を取っており、独自の文化を育んできております。

9世紀にこの地域でフィロキセラが蔓延する以前までは、60以上のローカル品種が存在したそうです。この地方で最も有名な白葡萄といえばやはりTsolikouri（ツォリコウリ）、赤はジョージアでも珍しい土着品種のOjaleshi（オジャレシ）です。主にSamegrelo（サメグレロ）地方のそれと東隣Racha-Lechkhumi（ラチャレチュフミ）地方で作られるOrbeluri Ojareshi（オルベルリ・オジャレシ）とに分けられるこの品種は、例えばガメイでもボジョレーとロワール、オーヴェルニュではまったく異なるティストが感じられるように、タイプが異なるといわれております。

収穫は11月後半、時には12月や1月に行われるほど生育はゆっくりで酸みを残しながら穏やかに熟していきます。Tekhuri（テフリ）川上流沿いは最もこのOjaleshi（オジャレシ）の栽培に適した土地だと考えられております。

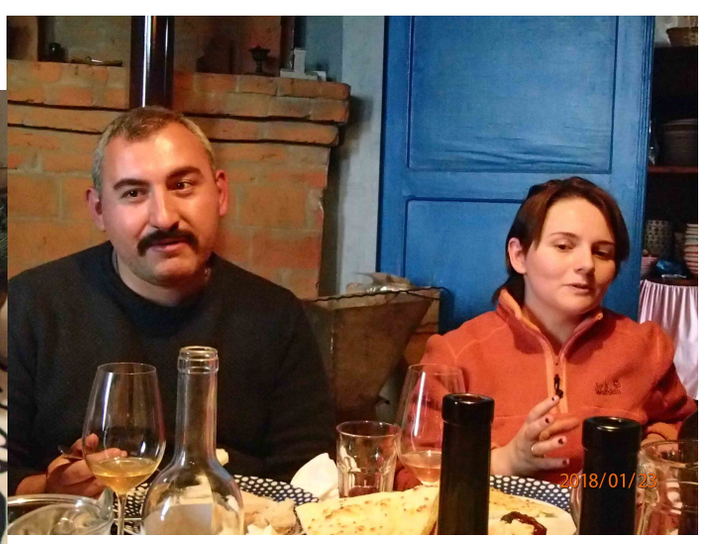
Diony

さて、ここからやっと今回ご紹介する生産者のお話です。
イメレティの州都クタイシから北西へ車を走らせること1時間半、距離にして約70キロ。首都トビリシからは西北西へ約300キロ弱でしょうか。
Samegrelo（サメグレロ）地方、Martvili（マルトヴィリ）県、Targameuli（タルガメウリ）村、上述したTekhuri（テフリ）川の上流にVino Martville Marani（ヴィノ・マルトヴィレ・マラニ）はございます。

訪問したのは1月の寒い時期、曇天な空模様。小雨がぱらついておりました。乾燥した東のカヘティ地方よりもやはり潤いを感じます。ガイドの方の後ろにつき門を開け敷地に入り、緩やかな斜面を登っていきます。途中には小川が流れております。その丘の頂上に小さな2階建ての愛らしい質素な一軒屋がひっそり建っていました。まさかここでワインを造っているなんて想像もできません。
ノックしてでてきたのはガッチリした体格、くりくりの黒目、フレディ・マーキュリーを彷彿とさせる口髭、エキゾチックなイケメンです。あまり笑わず口数も少ない方でしたが、雰囲気はとても優しく感じました。
1階が醸造所、2階が住居でなんとこのわずかなスペースでワイン造りを営んでおります。夫婦ともに別々で小さなワイナリーを設けワイン造りをしておりますが、今回まずご紹介するのは旦那様のZaza Gagua（ザザ・ガグア）率いるVino Martovile Marani（ヴィノ・マルトヴィレ・マラニ）です。
（すでに奥様Keto（ケイト）がOjaleshi（オジャレシ）でつくるワインも入荷しておりますが、それはまた次回以降にお披露目致します。）

2012年、5人の友人で設立されたVino Martville（ヴィノ・マルトヴィレ）は、Martvili（マルトヴィリ）県のTargameuli（タルガメウリ）村にあり、そこは中心人物のZaza（ザザ）が育った村であり幼少期に祖父や祖母と多くの時間を共にした思い出ある場所だそうです。彼の祖父もかつてワインをつくっており、幼少期に祖父を手伝ったのが彼の初めてのワイン造りの経験です。
設立初年度の2012年、Ojaleshi（オジャレシ）わずか400本のワイン生産量から始まった彼ら。2017年は総生産量がやっと3800本に達し、2018年は8000本を見込んでおり、しっかりと地に足を付けゆっくりとしたペースで成長していっております。今回リリースする彼らのワインは買いブドウから造られたワインが中心です。Ojaleshi（オジャレシ）はRacha-Lechkhumi（ラチャレチュフミ）地方の長年のパートナーであるブドウ農家からのブドウを使用しております。同地方とImereti（イメレティ）地方のブドウ農家と仕事を共にしてきておりますが、ブドウ畑も実質は彼の考えと経験をもとにブドウ栽培を行っているそうです。
Martvili（マルトヴィリ）県の年間降水量は1580㎜もある一方、山間部や上述したTekhuri（テフリ）川の渓谷ではこの数字はグッと下がり、東（大陸内部）からの風の影響も強く受けブドウ畑とワイン造りには最適な土地と考えられております。中でもOjalashi（オジャレシ）との栽培相性は抜群と考えられているそうで、このTargameuli（タルガメウリ）村はまさにTekhuri（テフリ）川そばにあります。そしてついに、この地に彼らが植えた0.5haのOjaleshi（オジャレシ）の畑から今年初めての収穫が行われ、来年にはさらに1haの土地に、Tsolikouri（ツォリコウリ）、Krakhuna（クラフナ）、Aladasturi（アラダストゥリ）、Ojaleshi（オジャレシ）を植樹するそうです。

一通りの試飲を終えた後は、Zaza（ザザ）とKeto（ケイト）のご夫婦とガイド、ぼくらで宴のスタートです。Zaza（ザザ）は英語が話せないので全て奥様が通訳してくれます。手づくりの家庭料理と素朴な味わいの彼のワイン、場が和むのにさほどの時間もかかりませんでした。彼のワインの大きな特徴は、マセラシオン由来のタンニンや渋みが非常にソフトで繊細なことであり、とてもキュートで搾りたてのような果実味を有していることで、とてもシンプルかつ立体的です。ジョージアのワインにはやはりシンプルな家庭料理がとても相性がいいと感じます。美味しいワインと料理は、いつだって国境なんてすぐに飛び越えダイレクトに胃袋とハートを射止めてくれます。



【36939】Tsolikouri ツォリコウリ23

呼称		Georgia ジョージア（Imeretiイメレティ）		
参考小売		￥3,000		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／オレンジ・辛口		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	200m・北東	0.4ha
品種（収穫/樹齢）		ツォリコウリ100%（手摘み／平均15年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月24日収穫／除梗後、クヴェヴリで1ヶ月間醸し 17hlのクヴェヴリで25日間発酵 10hlのクヴェヴリで4ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年5月10日		
	SO_2	収穫時：32mg/L　トータル：32mg/L		
アルコール度		13%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、除梗したツォリコウリを1ヶ月醸し後、クヴェヴリで発酵・熟成しました。ゴールドイエローの外観、洋梨や黄色リンゴ、カリンのアロマを感じます。柔らかなアタックでじわりと溢れるタンニンに果実味とのバランス良く、高めの酸味が感じられます。		

【36383】Tsolikouri No Skin ツォリコウリ ノースキン22

呼称		Georgia ジョージア（Imeretiイメレティ）		
参考小売		￥3,500		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／白・辛口		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	200m・北東	0.5ha
品種（収穫/樹齢）		ツォリコウリ100%（手摘み／平均13年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	10月15日収穫 除梗後、クヴェヴリで発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2023年5月1日		
	SO_2	収穫時：40mg/L　トータル：36mg/L		
アルコール度		12.5%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツォリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。		

【36941】Martha マーサ23

呼称		Georgia ジョージア（Racha-Lechkhumiラチャレチュフミ）		
参考小売		￥3,000		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／ロゼ・辛口		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	200m・北東	0.5ha
品種（収穫/樹齢）		ツォリコウリ95% アラダストゥリ5%（手摘み／平均14年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	10月14日収穫／除梗後、醸したアラダストゥリの上に ツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し 16hlのクヴェヴリで発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年10月5日		
	SO_2	収穫時：19mg/L　トータル：19mg/L		
アルコール度		12.5%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営むザザのヴィノ・マルトヴィレ、醸したアラダストゥリの上にツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡いローズピンク色、白桃やいちご、クランベリー、若葉のアロマを感じます。しっかりとしたアタックで強く感じるタンニン、さくらんぼのほろ苦さがありドライで酸がシャープな逸品です。		

【36386】Martha マーサ22

呼称		Georgia ジョージア（Racha-Lechkhumiラチャレチュフミ）		
参考小売		￥3,500		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／ロゼ・辛口		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	160m・北東	0.5ha
品種（収穫/樹齢）		ツォリコウリ95% アラダストゥリ5%（手摘み／平均13年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	10月15日収穫／除梗 1日醸したアラダストゥリの上に ツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し クヴェヴリで発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2023年5月3日		
	SO_2	収穫時：40mg/L　トータル：35mg/L		
アルコール度		12%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営むザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストゥリの上にツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。		

【35734】Ojaleshi オジャレシ21

呼称		Georgia ジョージア（Racha-Lechkhumiラチャレチュフミ）		
参考小売		￥3,200		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／赤・ミディアム		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	755m・東	0.3ha
品種（収穫/樹齢）		オジャレシ100%（手摘み／ ComingSoon）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	除梗後、クヴェヴリで醸し 醪を取り除いたジュースを再度クヴェヴリで醸し クヴェヴリで発酵・熟成 無濾過・清澄有		
	SO_2	少量添加　トータル：35mg/L		
アルコール度		12.5%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色、プルーンや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。		

【35332】Orbeluri Ojaleshi オルベルリ オジャレシ20

呼称		Georgia ジョージア（Racha-Lechkhumiラチャレチュフミ）		
参考小売		￥3,200		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／赤・ミディアム		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		炭素を含む粘土石灰	755m・東	0.3ha
品種（収穫/樹齢）		オルベルリ　オジャレシ（手摘み／ ComingSoon）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	除梗後、クヴェヴリで醸し 醪を取り除いたジュースをクヴェヴリで醸し クヴェヴリで発酵、そのまま熟成 無濾過・清澄有		
	SO_2	少量添加　トータル：37mg/L		
アルコール度		10.5%		
特徴		ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリとオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、プルーン、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Diony